

MARQUÉS
DE RISCAL
TXAKOLI
2019
D.O. Getariako
Txakolina

VARIEDAD DE LA UVA

Hondarrabi Zuri 100%

GRADOS 12,5°

Acidez total 8 g/l en ácido tartárico

pH 3,10

Azúcares Residuales <2 g/l

MARIDAJE

Mariscos, todo tipo de pescados incluso los grasos, carnes blancas, quesos poco curados...

TEMPERATURA DE SERVICIO

De 8° a 10° C. Conservar en un lugar fresco, en ausencia de iluminación y en un local exento de olores extraños. Buena evolución en botella durante los próximos tres o cuatro años. Un txakoli de mucha guarda con una muy buena evolución en la botella.

NOTAS DE CATA

Con un bonito color amarillo verdoso, ofrece aromas de frutos blancos (pera, manzana) y cítricos (pomelo). También se perciben sutiles notas herbáceas y florales.

En boca se muestra muy fresco, con una acidez muy integrada, con cuerpo y volumen potenciado por el trabajo realizado con sus lías. Final largo, envolvente, aromático y muy persistente.

**CARACTERÍSTICAS**

Marqués de Riscal es un txakoli que se elabora a partir de uva Hondarrabi Zuri, cultivada en la finca Upaingoa del municipio guipuzcoano de Oñati.

La finca esta situada en el valle de Oñati, a los pies del monte Aloña, en la comarca del Alto Deba a 60 Km del mar y a 250 m de altitud.

Para hacer este txakoli se seleccionó la mejor parcela de Hondarrabi Zuri de la finca plantada en el 2007 y cultivada por el sistema de espaldera.

Este txakoli expresa el carácter de la zona con un clima atlántico templado.

Vendimia manual en cajas, se prensa suavemente y se realiza un desfangado estático en frío a 8° a 10° C. Fermentación lenta a temperatura controlada entre 17°- 19° C. Al final de la fermentación alcohólica se realiza una crianza de 5 meses sobre lías finas en depósito de acero inoxidable. No se ha clarificado ni estabilizado, únicamente se ha filtrado antes del embotellado.

COSECHA 2019

El invierno resulto más seco y cálido de lo habitual y la primavera muy fría y con precipitaciones escasas y heladas tardías que llegaron a causar perjuicios significativos en algunos viñedos de la zona. La floración se produjo a mediados de junio con un cuajado correcto. El mes de julio y agosto fueron secos, y alguna tormenta aislada, sobre todo en agosto, alivió la escasez de agua de esta campaña favoreciendo igualmente el crecimiento y el desarrollo óptimo del cultivo.

La maduración se inició tempranamente desarrollándose sin sobresaltos. Esto ha permitido una vendimia en condiciones ideales para obtener un máximo de calidad. A principios de octubre la vendimia, de una uva que se mantenía en muy buen estado sanitario, se daba por finalizada.

Los vinos tienen aromas varietales marcados, con grado moderado y elevada acidez. La larga crianza es sus lías finas garantiza un mayor equilibrio en boca y conserva el vino mas joven durante un mayor periodo de tiempo.